
 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 75 minut  180 C °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 3 opakowania
- mąka - 2.66 szklanki
- cukier biały - 0.75 szklanek
- cukier brązowy - 0.33 szklanek
- kakao - 0.75 szklanek
- proszek do pieczenia - 3 łyżeczki
- soda oczyszczona - 1 łyżeczka
- sól - 0.5 łyżeczek
- jajko - 4 sztuki
- kwaśna śmietana - 0.75 szklanek
- ekstrakt waniliowy - 2 łyżeczki
- olej - 0.33 szklanek
- zimna woda - 1.5 szklanek
- gorzka czekolada - 200 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- cukier puder - 1.75 szklanek

Sposób przygotowania:

1. Nastawiamy piekarnik na ok. 180°C. Kasią smarujemy foremkę do ciasta (o średnicy ok. 24-26cm).
2. W dużej misce mieszamy mąkę, cukier, kakao, proszek do pieczenia, sodę i sól. W drugiej misce dokładnie trzeba mieszamy jajka, śmietanę i wanilię.
3. W mikserze ubijamy Kasię z olejem, później dolewamy wody. Dosypujemy suche składniki i miksujemy na małej prędkości.
4. Składniki z drugiej miski dosypujemy do reszty i miksujemy aż wszystko się połączy.
5. Ciasto przelewamy do foremki. Pieczemy przez 1 godzinę i 15 minut. Można też sprawdzać patyczkiem czy jest już suche. Ciasto pozostawiamy w foremce do ostygnięcia (inaczej może nam opaść).
6. Polewa: W kąpieli wodnej roztopiamy czekoladę (miskę z czekoladą wkładamy do garnka z wodą i na gaz)
7. W misce na gładką masę ubijamy Kasię, potem dodajemy cukier puder/cukier i znów ubijamy, aż masa będzie puszysta.
8. Dodajemy ciepłą czekoladę i mieszamy dotąd aż składniki się połączą i nie będzie żadnych grudek.
9. Polewamy ciasto polewą.